

## Аннотация к рабочей программе дисциплины

**Автор:** Жаймышева С.С., доцент

**Наименование дисциплины:** Б.1.В.10 Технология первичной переработки продуктов животноводства

### Цель освоения дисциплины:

- подготовки высококвалифицированных специалистов, способных управлять технологическими процессами на всех стадиях производства – от поступления сырья до первичной переработки продукции животноводства

- доведение до будущего специалиста высшей квалификации из огромного и многообразного материала, составляющего содержание курса, самого необходимого.

### 1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Индекс и содержание компетенции	Знания	Умения	Навыки и (или) опыт деятельности
ПК-2 способностью проводить зоотехническую оценку животных, основанную на знании их биологических особенностей	Этап 1: знать технологию первичной переработки продуктов животноводства и основные методы определения их качества Этап 2: знать основы ветсанэкспертизы, стандартизации и сертификации продукции животноводства	Этап 1: уметь логично и последовательно обосновать принятие технологических решений на основе полученных знаний Этап 2: уметь понимать и использовать методы критического анализа технологических решений в животноводстве	Этап 1: владеть навыками методами селекции, кормления и содержания различных видов животных и технологиями воспроизводства стада, выращивания молодняка, эксплуатации животных Этап 2: владеть основными методами компьютерных технологий в животноводстве
ПК-9- способностью использовать современные технологии производства продукции животноводства и выращивания молодняка	Этап 1: знать состав и основные свойства сырья, причины изменения отдельных показателей качества на различных этапах технологической цепочки Этап 2: знать основные направления научно-технического прогресса в мясном скотоводстве; порядок ведения записей по опыту.	Этап 1: уметь управлять технологическими процессами на основе физических, химических, микробиологических и других способов воздействия на сырье Этап 2: уметь анализировать полученную информацию; развивать способности к научно-исследовательской деятельности;	Этап 1: владеть опытом работы на технологическом оборудовании и творческого решения по текущим и перспективным вопросам, использования научно-технической информации о современных достижениях отрасли Этап 2: владеть способностью к самостоятельному изучению новейших достижений в мясном скотоводстве

## **2. Содержание дисциплины:**

**Раздел 1** Сельскохозяйственные животные как сырье для мясной промышленности

Тема 1 Убой и первичная переработка сельскохозяйственных животных

Тема 2 Типы предприятий мясной промышленности

Тема 3 Определение упитанности животных

**Раздел 2** Состав и свойства мяса

Тема 4 Морфологический, химический состав и технологические свойства мяса

Тема 5 Послеубойные изменения в мясе

Тема 6 Определение упитанности скота по качеству мяса в тушах

Тема 7 Клеймение мяса

Тема 8 Термическая обработка мяса

Тема 9 Контроль качества мяса и мясопродуктов

**Раздел 3** Организация приема-сдачи животных для убоя

Тема 10 Организация приема-сдачи скота для убоя

Тема 11 Нормы выхода продуктов убоя

Тема 12 Методы отбора проб мясных продуктов для лабораторных и органолептических исследований

**Раздел 4** Обработка мяса и мясных продуктов

Тема 13 Холодильная обработка мяса

Тема 14 Методы обезвреживания мяса и мясных продуктов

Тема 15 Определение свежести мяса

**Раздел 5** Технология убоя животных

Тема 16 Современные тенденции развития рынка мяса и мясных продуктов

Тема 17 Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя

Тема 18 Методы разделки туш

**Раздел 6** Производство продуктов животноводства

Тема 19 Производство колбасных изделий

Тема 20 Продукты из говядины, свинины, баранины и других видов мяса

Тема 21 Производство мясных баночных консервов

**Раздел 7** Побочная продукция животноводства

Тема 22 Товароведческая оценка кожевенного и шубно-мехового сырья

Тема 23 Обработка кишечного сырья

Тема 24 Обработка шкур и кератиносодержащего сырья

Тема 25 Переработка крови

**Раздел 8** Технология производства птицеводства, кролиководства и пчеловодства

Тема 26 Технология производства птицеводства

Тема 27 Технология производства кролиководства

Тема 28 Технология производства пчеловодства

**3. Общая трудоёмкость дисциплины: 4 ЗЕ.**